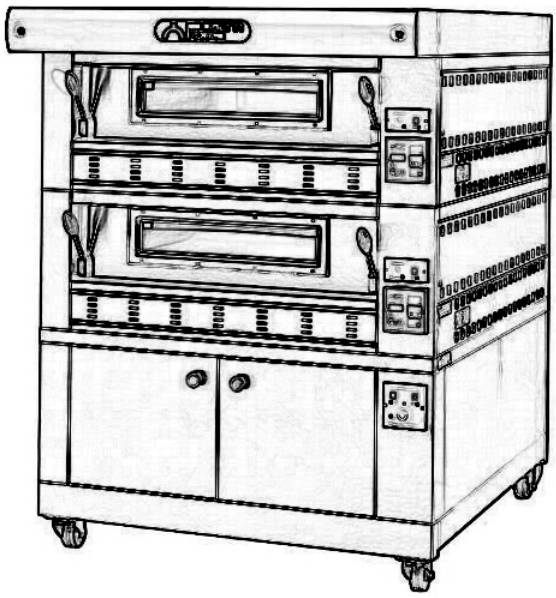
Manuale di istruzioni
Instructions manual
Manual d'instructions
Bedienungsanleitung
Manual instrucciones

P110G

CE
0705

Forno a gas
Gas oven
Four a gaz
Gas Ofen
Horno a gas



Cod.73340890
Ver.: A5

CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO

EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

(Ai sensi della Direttiva 90/396/CEE / *According to 90/396/EEC Directive*)

La Flam Gas Laboratories in qualità di Organismo Notificato riconosciuto dal M.I.C.A., certifica la conformità ai requisiti minimi stabiliti dalla Direttiva 90/396/CEE del sotto descritto prodotto:

As Notified Body, Flam Gas Laboratories assesses the compliance with the essential requirements stated by Directive 90/396/EEC of the following product:

Apparecchio: *Appliance:* **FORNO PER PIZZA**

Marca: *Trade Mark:* **MORETTI FORNI**

Modello: *Type:* **P110G C/A2**

Costruttore: *Manufacturer:* MORETTI FORNI S.p.A.

Indirizzo: *Address:* Via A. Meucci, 4 – 61037 MONDOLFO (PU)

Certificato di Esame CE di tipo N° / *EC type Examination Certificate n°:* **705BN125**

Norma Applicata / *Standard type:* EN 203-1, EN 203-2, EN 437, EN 437/A1, EN 437/A2

Allegati al Certificato / *Certificate annexes:* A, B, C

Il presente Certificato annulla e sostituisce il precedente / *This Certificate cancels and replaces the previous one:*

N° 705BN125 **del / *of*:** 20/12/2002

In base all'articolo 8 della Direttiva 90/396/CEE e successive integrazioni, il presente Certificato, unitamente al rispetto di una delle procedure ivi previste, consente al Costruttore di apporre sul prodotto sopra descritto la seguente marcatura:

According to the article 8 of the 90/396/EEC Directive and next updating, this Certificate, together with the observance of one of the procedures there foreseen, allows the Manufacturer to affix on the above mentioned product the following marking:

CE 0705

Fiume Veneto, lì 03/02/2005 Il Direttore

FLAM GAS LABORATORIES S.r.l. CE 0705

La Flam Gas Laboratories è autorizzata dal Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato al rilascio di certificazioni CE ai sensi della Direttiva 90/396/CEE, secondo lettera n°757462 del 24/05/1999.

Flam Gas Laboratories is authorized by Italian Ministery of Industry to release Certification according to 90/396/EEC Directive, by letter n°757462 of 24/05/1999.

CTI/001/E1/R1

Il presente Certificato è soggetto alle condizioni previste dal "Regolamento Marcatura CE apparecchi a gas" della Flam Gas Laboratories.

This Certificate is subjected to the conditions foreseen by Flam Gas Laboratories "Rules concerning the issuing of EC Type Examination".

FLAM GAS LABORATORIES S.r.l. Via Mazzini, 81/B – 33080 Fiume V.to (PN) – Italy
Tel.(+39) 0434.959123 - Fax (+39) 0434.959559 - E-mail: info@flamgaslaboratories.it Web page: www.flamgaslaboratories.it
Cod.Fisc e Part. IVA IT 01191830932 –R.E.A. n°49017 C.C.I.A.A. PN – Reg.Impr. PN n°10981

0705

514 © DECADRY PRINT ®

FLAM GAS LABORATORIES S.r.l.

Notified Body 0705

Via Mazzini, 81/B - 33080 Fiume Veneto (PN) Italy - Tel. +39.0434.959122 - 3 r.a. - Fax +39.0434.959559 - Fax Segreteria Tecnica +39.0434.561343
E-mail: organismofgl@flamgas.com - Web page: www.flamgas.com - Cod. Fisc. e Part. IVA IT 01191830932 - Cap. Soc. € 15.600 i.v. - Reg. Impr. PN n° 01191830932
Prove di conformità alle Direttive DBT e EMC - Certificazioni CE di caldaie e apparecchi a gas per cottura - Sorveglianza CE del prodotto e dei sistemi di qualità

Allegato C al Certificato di Esame CE di Tipo
ESTENSIONI DELLA CERTIFICAZIONE

APPARECCHIO:	FORNO PER PIZZA
MARCA:	MORETTI FORNI
MODELLO APPAR. CERTIFICATO:	P110G C/A2
COSTRUTTORE:	MORETTI FORNI S.p.A.

CARATTERISTICHE APPARECCHIATURE ESTESE			
MODELLO	DIMENSIONI (L x P x H) [mm]	POTENZA TOT. [kW]	POTENZE PARZ. [kW]
P110G C/A3	1470 x 1580 x 1620	64,5	21,5 + 21,5 + 21,5
P110G C/A	1470 x 1580 x 640	21,5	21,5

In riferimento all'allegato consegnato dal Costruttore, riportante tutte le caratteristiche delle apparecchiature i cui modelli sono sopraelencati, l'Organismo Notificato Flam Gas Laboratories S.r.l. concede l'estensione della certificazione per i modelli riportati in questo allegato.

Il Responsabile Gestione Tecnica

FLAM GAS LABORATORIES

Data

20 DIC. 2002

CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO

EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

(Ai sensi della Direttiva 90/396/CEE / *According to 90/396/EEC Directive*)

La Flam Gas Laboratories in qualità di Organismo Notificato riconosciuto dal M.I.C.A., certifica la conformità ai requisiti minimi stabiliti dalla Direttiva 90/396/CEE del sotto descritto prodotto:

As Notified Body, Flam Gas Laboratories assesses the compliance with the essential requirements stated by Directive 90/396/EEC of the following product:

Apparecchio: *Appliance:* **FORNO PER PIZZA**

Marca: *Trade Mark:* **MORETTI FORNI**

Modello: *Type:* **P110G C/B2**

Costruttore: *Manufacturer:* MORETTI FORNI S.p.A.

Indirizzo: *Address:* Via A. Meucci, 4 – 61037 MONDOLFO (PU)

Certificato di Esame CE di tipo N° / *EC type Examination Certificate n°:* **705BN126**

Norma Applicata / *Standard type:* EN 203-1, EN 203-2, EN 437, EN 437/A1, EN 437/A2

Allegati al Certificato / *Certificate annexes:* A, B, C

Il presente Certificato annulla e sostituisce il precedente / *This Certificate cancels and replaces the previous one:*

N° 705BN126 **del / *of*:** 20/12/2002

In base all'articolo 8 della Direttiva 90/396/CEE e successive integrazioni, il presente Certificato, unitamente al rispetto di una delle procedure ivi previste, consente al Costruttore di apporre sul prodotto sopra descritto la seguente marcatura:

According to the article 8 of the 90/396/EEC Directive and next updating, this Certificate, together with the observance of one of the procedures there foreseen, allows the Manufacturer to affix on the above mentioned product the following marking:

CE 0705

FLAM GAS LABORATORIES S.r.l. CE 0705

Fiume Veneto, lì 03/02/2005 Il Direttore

La Flam Gas Laboratories è autorizzata dal Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato al rilascio di certificazioni CE ai sensi della Direttiva 90/396/CEE, secondo lettera n°757462 del 24/05/1999.

Flam Gas Laboratories is authorized by Italian Ministery of Industry to release Certification according to 90/396/EEC Directive, by letter n°757462 of 24/05/1999.

CTI/001/E1/R1

Il presente Certificato è soggetto alle condizioni previste dal "Regolamento Marcatura CE apparecchi a gas" della Flam Gas Laboratories.

This Certificate is subjected to the conditions foreseen by Flam Gas Laboratories "Rules concerning the issuing of EC Type Examination".

FLAM GAS LABORATORIES S.r.l. Via Mazzini, 81/B – 33080 Fiume V.to (PN) – Italy
Tel.(+39) 0434 959123 - Fax (+39) 0434 959559 - E-mail: info@flamgaslaboratories.it Web page: www.flamgaslaboratories.it
Cod.Fisc e Part. IVA IT 01791830932 –R.E.A. n°49017 C.C.I.A.A. PN – Reg.Impr. PN n°10981

0705

FLAM GAS LABORATORIES S.r.l.

Notified Body 0705

Via Mazzini, 81/B - 33080 Fiume Veneto (PN) Italy - Tel. +39.0434.959122 - 3 r.a. - Fax +39.0434.959559 - Fax Segreteria Tecnica +39.0434.561343
E-mail: organismofgl@flamgas.com - Web page: www.flamgas.com - Cod. Fisc. e Part. IVA IT 01191830932 - Cap. Soc. € 15.600 i.v. - Reg. Impr. PN n° 01191830932
Prove di conformità alle Direttive DBT e EMC - Certificazioni CE di caldaie e apparecchi a gas per cottura - Sorveglianza CE del prodotto e dei sistemi di qualità

Allegato C al Certificato di Esame CE di Tipo
ESTENSIONI DELLA CERTIFICAZIONE

APPARECCHIO:	FORNO PER PIZZA
MARCA:	MORETTI FORNI
MODELLO APPAR. CERTIFICATO:	P110G C/B2
COSTRUTTORE:	MORETTI FORNI S.p.A.

CARATTERISTICHE APPARECCHIATURE ESTESE			
MODELLO	DIMENSIONI (L x P x H) [mm]	POTENZA TOT. [kW]	POTENZE PARZ. [kW]
P110G C/B3	1470 x 1980 x 1620	87	29 + 29 + 29
P110G C/B	1470 x 1980 x 640	29	29

In riferimento all'allegato consegnato dal Costruttore, riportante tutte le caratteristiche delle apparecchiature i cui modelli sono sopraelencati, l'Organismo Notificato Flam Gas Laboratories S.r.l. concede l'estensione della certificazione per i modelli riportati in questo allegato.

Il Responsabile Gestione Tecnica

FLAM GAS LABORATORIES

Data

20 DIC. 2002

INHALTSVERZEICHNIS

01	TECHNISCHE DATEN	2
02	INSTALLATION	2
03	BETRIEB	3
04	WARTUNG	5
05	AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	5
06	LÄRMBELASTUNG	6
07	ERSATZTEILKATALOG	6

Hinweis:
Der vorliegende Katalog ist in fünf Sprachen abgefasst: Italienisch, Englisch, Französisch, Deutsch und Spanisch.

GARANTIE
Bedingungen und Vorschriften

Die Garantieleistung ist ausschließlich auf den Austausch jener Teile ab Werk beschränkt, die festgestellte Material- oder Konstruktionsfehler aufweisen. **Es besteht kein Anspruch auf Garantie für Schäden, die beim Transport durch Dritte, durch fehlerhafte Installation, mangelhafte Wartung, unsachgemäße oder nachlässige Benutzung, sowie durch Verletzung seitens Dritter bewirkt sind. Ferner von Garantieleistungen ausgeschlossen sind: Scheiben, Lampenabdeckungen, Lampen, normalem Verschleiß ausgesetzte Anlagen- und Zubehörteile, sowie die Arbeitskosten für den Austausch von Teilen in Garantie**.
Die Garantie verfällt bei Produkten, die ohne vorherige schriftliche Genehmigung repariert, geändert oder auch nur teilweise demontiert wurden bzw. wenn der Käufer seinen Zahlungspflichten nicht nachkommt. Zwecks Inanspruchnahme des technischen Kundendienstes in der Garantiezeit, muss eine schriftliche Anfrage an den lokalen Vertragshändler oder die Verkaufsleitung erfolgen.

ACHTUNG
Wichtige Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Gefahrensituationen für den Benutzer.

ANMERKUNG
Hiermit wird die Aufmerksamkeit auf Arbeitsgänge gelenkt, die für die einwandfreie Funktion und lange Lebensdauer des Gerätes von wesentlicher Bedeutung sind.

LIEBER KUNDE
Lesen Sie bitte das vorliegende Handbuch vor der Verwendung des Gerätes aufmerksam durch.
Die Einrichtungen des Gerätes sind aus Sicherheitsgründen stets auf einwandfreie Funktionstüchtigkeit zu überprüfen.
Dieses Handbuch soll den Benutzer über den ordnungsgemäßen Gebrauch und die Wartung aufklären und der Bediener ist verpflichtet, die Anweisungen zu befolgen.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, an der Produktion und am Handbuch Änderungen vorzunehmen, ohne verpflichtet zu sein, die frühere Produktion und die vorangegangenen Handbücher zu aktualisieren.

ACHTUNG
1 Die folgenden Regeln dienen zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit.
2 Lesen Sie diese bitte vor der Installation und dem Gebrauch des Gerätes genau durch.
3 Dieses Handbuch sorgfältig für eine eventuelle Zuratziehung der verschiedenen Benutzer aufbewahren.
4 Die Montage ist durch Fachpersonal gemäß den Anweisungen des Herstellers auszuführen.
5 Die Düsen und das Typenschild für die zulässige Umrüstung werden dem Ofen in einem Beutel beigepackt und sind gemeinsam mit sämtlichen Unterlagen des Ofens sorgfältig aufzubewahren.
6 Dieser Ofen dient ausschließlich zum Backen von Pizza oder ähnlichen Nahrungsmitteln. Jeder andere Einsatz ist als bestimmungsfremd zu betrachten.
7 Das Gerät darf ausschließlich von eigens dazu geschultem Personal verwendet werden.
8 Für etwaige Reparaturarbeiten ist ausschließlich eine autorisierte Kundendienststelle des Herstellers zu kontaktieren; für den Austausch von Teilen sind Original-Ersatzteile anzufordern.
9 Die Nichtbeachtung zuvor genannter Punkte kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
10 Bei Auftreten von Defekten und/oder Betriebsstörungen ist das Gerät abzuschalten; auf keinen Fall eigenmächtige Reparatureingriffe vornehmen.
11 Im Falle des Verkaufes oder bei Abtretung des Geräts bzw. wenn man übersiedelt und der Ofen installiert bleiben soll, ist das Handbuch stets dem neuen Besitzer auszuhändigen, damit dieses vom neuen Eigentümer und/oder Installateur konsultiert werden kann.

1 TECHNISCHE DATEN

1.1 BESCHREIBUNG DES GERÄTES

Das Gerät besteht aus mehreren aufeinander gestellten Modulen, die im wesentlichen zwei verschiedene und komplementäre Gebrauchselemente bilden:
- obere Backkammer/-n
- Gestell oder unterer Gärschrank
- eventuell ein 300 mm hoher Distanzring zwischen Backkammer/-n und Gestell/Gärschrank

Der Backbereich besteht aus einem isolierenden Element (Haube) und 1, 2 oder 3 Backkammern.
Jedes Backkammermodul ist vollkommen unabhängig und verfügt über eine elektronische Temperaturregelung, ein Sicherheitsthermostat, eine elektronische Brennersicherung und eine mit Scharnier an der Unterseite befestigte Tür.
Innen ist die seitliche und obere Struktur aus Aluminiumblech, während die Garfläche aus feuerfestem Material besteht, wodurch sowohl direkt auf der Fläche, als auch auf dem Blech gegart werden kann.
Das untere Modul dient als Auflage für das Backelement und kann offen oder geschlossen sein.
Das offene Modul (Gestell) besteht aus einer Stahlstruktur mit zwei Blechführungsschienen.
Das geschlossene Modul (Gärzelle) besteht aus einer mit Paneelen verkleideten Stahlstruktur, und verfügt über Blechführungsschienen und Thermostat für Beheizung.

1.2 ANGEWANDTE NORMEN

Dieses Gerät entspricht den folgenden Sicherheitsnormen:
EN 60335 - 1/A54
EN 60335 - 2 - 36/A51
EN 203
EN 203 - A/1
EN 203 Teile 2
und folgenden Richtlinien:
Gasgeräte 90/396/EWG
Niederspannung 73/23/EWG.

1.3 ARBEITSPOSITION

Die Geräte werden vom Bediener anhand der frontseitigen Steuerpaneele programmiert und müssen während des Betriebes beaufsichtigt werden.
Die Türen, die den Zugriff ermöglichen, befinden sich an der Vorderseite der Gerätes.

1.4 MODELLE

Es stehen sechs Modelle zur Verfügung:
- **P110G C/A**
- **P110G C/B**
- **P110G C/A2 (doppelte Backkammer)**
- **P110G C/B2 (doppelte Backkammer)**
- **P110G C/A3 (dreifache Backkammer)**
- **P110G C/B3 (dreifache Backkammer)**

Nicht realisierbare Kompositionen
P110G C/A2-B2-A3-B3 + P110 L/80A-B + RING P110G A/B
P110G C/A2-B2-A3-B3 + P110 CV/95A-B + RING P110G A/B
P110G C/A2-B2-A3-B3 + P110 CV/95A-B
Eine eventuelle nicht vom Hersteller gelieferte Auflage muss geeignet sein und die einwandfreie Stabilität des Gerätes gewährleisten.

1.5 TECHNISCHE DATEN (siehe TAB.1)

1.6 AUSSENABMESSUNGEN UND GEWICHTE (siehe Abb.1)

1.7 IDENTIFIZIERUNG

Bei jeder Anfrage an den Hersteller oder den Kundendienst ist stets die SERIENNUMMER des Gerätes anzugeben. Die Position des Typenschilds entnehmen sie der Abbildung 2.

1.8 BESCHILDERUNG

Das Gerät ist an den bezeichneten Stellen mit Hinweisschildern ausgestattet (Abb. 3).

1.9 ZUBEHÖR

Dem Backofen wird folgendes Zubehör beigelegt:
- Düsen zur Anpassung bzw. Umstellung.
- Alternatives Typenschild mit technischen Daten

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

Das Gerät wird üblicher Weise auf Holzpaletten verschickt (Abb. 4).
Die einzelnen Teile werden mit Schutzfolien und Kartons geschützt.

2.2 ABLADEN

ANMERKUNG! Bei der Auslieferung sollte das Gerät auf Schäden und Qualität kontrolliert werden.
Die einzelnen Teile (Backkammer, Gärschrank, usw.) wie in Abbildung 5 mit einem Karabinerhaken und einem normalen Hebemittel (Laufkran, Gabelstapler, Kran, usw.) anheben.

2.3 UMWELTBEDINGUNGEN

Für die einwandfreie Funktion des Gerätes sollten die Raumbedingungen innerhalb folgender Grenzwerte liegen:
Betriebstemperatur: zwischen + 5 °C und + 40 °C
Relative Luftfeuchtigkeit: zwischen 15% und 95%

2.4 AUFSTELLUNG, MONTAGE UND RAUMBEDARF FÜR WARTUNGEN

ACHTUNG! Bei Aufstellung, Montage und Installation sind die folgenden Vorschriften zu beachten:
- **gültige Gesetze und Normen zur Installation von Gasgeräten in Großküchen;**
- **gültige Gesetze und Normen hinsichtlich technischer Regeln für Gasinstallationen;**
- **gültige Gesetze und Normen hinsichtlich technischer Regeln für Flüssiggas;**
- **Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens; Richtlinien und Bestimmungen des Elektroversorgungsunternehmens;**
- **Landesbauverordnungen und lokale Brandschutzverordnungen;**
- **Gültige Unfallverhütungsvorschriften ;**
- **Gültige Bestimmungen elektrotechnischer Normen.**
- **Die Installation der Geräte muss in Übereinstimmung mit den gültigen nationalen Normen (zum Beispiel in Deutschland DVWG – ARBEITSBLATT G 634. und nachfolgende) erfolgen.**

Von den Verkleidungspaneelen des Gerätes die Schutzfolie abziehen; dieser Vorgang hat langsam zu erfolgen, damit sich der gesamte Klebestoff löst.
Andernfalls die Klebestoffreste mit geeignetem Mittel, wie Kerosin oder Benzin, entfernen.
Die einzelne Module müssen wie in der Abbildung 6 gezeigt übereinandergestellt werden, indem die Füße der einzelnen Module jeweils in die Sitze des unteren Moduls gesteckt werden (Pos. A - Abb. 6).
Außerdem soll das Gerät an einer ausreichend belüfteten Stelle mit einem Mindestabstand von 10 cm von der linken Seitenwand und 50 cm vom Boden und von der rechten Wand aufgestellt werden (Abb. 7).
Der Abstand von 50 cm ist unerlässlich, um die Zugänglichkeit im Falle von Wartungsarbeiten zu gewährleisten.
ACHTUNG! Nachdem das Gerät an vorgesehener Stelle positioniert und die Bremsen der vorderen Rollen betätigt wurden, müssen mindestens 4 entsprechend robuste Bügel für die Fixierung des Geräts am Fußboden oder an der Wand (Beispiel Abb. 8) zu Hilfe genommen, um jede Bewegung des Geräts - aus welchem Grund auch immer - zu vermeiden; die Bügel müssen für die Durchführung außerordentlicher Reinigungsarbeiten demontierbar sein.

2.4.1 MONTAGE DES GESTELLS

Siehe Abb. 16
Pos. A
- die 4 unteren Rohre anlegen,
- die Beine in die viereckige Öffnung stecken, so dass die Löcher übereinstimmen.

Pos. B
- alle Schrauben der seitlichen Rohre (kurzen) einfügen,
- nur die äußeren Schrauben der vorderen und hinteren Rohre(langen) einsetzen,
- die entsprechenden Schraubenmuttern von der Innerseite der Beine her einfügen,
- alle Schrauben fest anziehen, ohne das Gestell dabei zu verziehen.

Pos. C
- die beiden oberen seitlichen Rohre an den Beinen positionieren (das am weitesten vom Ende entfernte Loch muss an der Vorderseite sein)
- Schrauben und Muttern einsetzen und alles festziehen,
- die kurzen oberen Rohre positionieren, alle Schrauben einsetzen, die Blechhalterungen anlegen und alles festziehen,
- die vier unteren Schrauben an den kurzen Rohren einsetzen und festziehen.
- die zentralen Blechhalterungen positionieren und festziehen,

Pos. D
- Prüfen, ob alle Schrauben fest angezogen sind,
- die Verschlussstöpsel an den Rohrenden anbringen,

- die Stöpsel an den Bohrungen auf der Rohraußenseite anbringen,
- den Rahmen seitlich kippen und die Rollen mit den Schrauben befestigen; die vorderen Drehrollen sind feststellbar, die hinteren Rollen sind starr montiert,
- Prüfen, ob alle Schrauben fest angezogen sind

2.5 ANSCHLÜSSE

2.5.1 GASANSCHLUSS

ACHTUNG! Der Gasanschluss ist ausschließlich von konzessioniertem Fachpersonal auszuführen.
Kontrollieren, dass das Gerät für die Gasart, mit der es gespeist wird, prädisponiert ist.
Vor dem Gasanschluss überprüfen, dass der Speisedruck des Gerätes dem in Tabelle 1 genannten Wert entspricht; dieser Druck muss auf Dauer garantiert werden.
Liegt der eingangsseitige Druck außerhalb der angegebenen Werte, die Gasversorgungsgesellschaft informieren und das Gerät nicht in Betrieb setzen, bevor die Ursache gefunden und behoben wurde.
Die Verbindung mit der Gasleitung kann fest oder lösbar unter Vorschaltung eines zertifizierten Gassperrhahnes erfolgen.
Falls biegsame Rohre verwendet werden, müssen diese gemäß der gültigen Norm aus rostfreiem Stahl sein.
Für die Versiegelung des Gewindes beim Gaszuführungsrohr **LOCTITE 577** verwenden**.**
Nach Fertigstellung des Gasanschlusses ist eine Dichtheitsprüfung unter Verwendung von Lecksuchspray vorzunehmen, welches keine Korrosion verursacht.

2.5.2 ABLEITUNG VON DÄMPFEN UND VERBRENNUNGSGASEN

ACHTUNG! Der Anschluss der Ableitungen für Dämpfe und Verbrennungsgase darf ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden
Die Pizzaöfen sind Geräte des Typs **B11** und erfordern den natürlichen Abzug über einen Kamin mit einem zwischengeschalteten Zugunterbrechungssystem.
Der Zugschalter ist wesentlicher Teil des Lieferumfangs.
Für die Belüftung des Raums, in dem das Gerät installiert ist, sind die Anweisungen des Punkts 2.4 zu befolgen.
Für den Anschluss sind die nachstehenden Anweisungen zu befolgen.
Der Abzugskanal der Dämpfe und Verbrennungsgase befindet sich an der Rückseite des Gerätes (Abb.9 Pos. C).
Den Stecker des Zugschalters an der Oberseite der Ableitung anbringen (Abb. 9 Pos. B) und die drei entsprechenden Schrauben fixieren; dann den Zugschalter anschließen (Abb. 9 Pos. A).
Mit einem handelsüblichen Rohr:
Ø200 für P110G C/A-A2-B-B2
Ø250 für P110G C/A3-B3
den Anschluss entsprechend den Bedingungen zur Ableitung von Verbrennungsgasen durchführen (Abb. 9 Pos. A).
ACHTUNG! Der Kanal zur Ableitung von Dämpfen und Abgasen erhitzt sich während des Ofenbetriebs, nicht berühren, ansonsten kann es zu Verbrennungen kommen.

2.5.3 ELEKTROANSCHLUSS

ACHTUNG! Der elektrische Anschluss darf nur vom Fachmann und unter Beachtung der gültigen CEI-Bestimmungen ausgeführt werden.
- **Vorerst ist zu überprüfen, ob die Erdleiterverbindung den einschlägigen EN Normen entspricht.**
- **Außerdem ist vor dem Anschluss zu überprüfen ob sich der Hauptschalter auf "OFF-Position" befindet.**
- **Das Typenschild enthält alle Daten, die für einen korrekten Anschluss erforderlich sind.**

2.5.3.1 ELEKTROANSCHLUSS DER BACKKAMMER

ACHTUNG! Für jede Backkammer muss ein allpoliger Schalter mit Sicherungen oder ein Selbstausschalter installiert werden, der für die auf dem Maschinenschild angegebenen Werte geeignet ist und eine Trennung der einzelnen Geräte vom Stromnetz ermöglicht. Der Schalter muss einen Öffnungsweg zwischen den Kontakten von mindestens 3 mm haben.
ANMERKUNG! Die gewählte Trenneinrichtung sollte sich in unmittelbarer Nähe des Gerätes und in leicht zugänglicher Position befinden.
Die Stromversorgung erfolgt bei einer Spannung von 230 V 1 50/60Hz Wechselstrom (siehe Typenschild Abb. 2 Pos. A).
Für den elektrischen Anschluss den Schutzdeckel an der Rückseite der Backkammer abnehmen (Abb. 10). Die Anschlussleitung muss vom Installateur bereitgestellt werden.
Ein Kabel mit Mindestquerschnitt 3 x 2,5 mm^2 durch die Kabelführung (Abb. 11 - Pos. A) ziehen und gemäß Abb. 12 an das Klemmenbrett anschließen.
Nach erfolgtem Anschluss ist zu überprüfen, dass die Speisespannung, bei funktionierendem Gerät, innerhalb einer Toleranzgrenze von ± 10% liegt.
ACHTUNG! Das biegsame Kabel zum Anschluss an die elektrische Leitung muss Eigenschaften aufweisen, die nicht unter denen eines Kabels mit Gummiisolierung HO7RN-F liegen dürfen und muss einen Nennquerschnitt haben, der für die Bedarfsspitze geeignet ist.
ACHTUNG! Das Gerät muss wirksam geerdet werden.
Zu diesem Zweck befindet sich an der Anschlussklemmenleiste die Klemme (Abb. 12) mit dem entsprechenden Symbol, an die der Schutzleiter anzuschließen ist.
Die Geräte sind außerdem in ein Äquipotentialsystem mit einzubeziehen, die dafür vorgesehene Klemme befindet sich auf der Rückseite des Gerätes. (Abb. 11 - Pos. B) Sie ist mit dem Symbol ⏚ gekennzeichnet .

2.5.3.2 ELEKTROANSCHLUSS GÄRSCHRANK

ACHTUNG! Für den Gärschrank muss ein allpoliger Hauptschalter installiert werden, der für die auf dem Typenschild angegebenen Werte geeignet ist und eine Trennung der einzelnen Geräte vom Stromnetz ermöglicht.
ANMERKUNG! Die gewählte Trenneinrichtung sollte sich in unmittelbarer Nähe des Gerätes und in leicht zugänglicher Position befinden.
Der Gärschrank wird mit einer Spannung von 230 V 1N 50/60Hz geliefert, wie auch am Typenschild ersichtlich ist (Abb. 2 Pos. B)
Für den elektrischen Anschluss den Schutzdeckel an der linken Rückseite des Gärschranks abnehmen (Abb. 13). Die Anschlussleitung muss vom Installateur bereitgestellt werden.
Ein Kabel mit Mindestquerschnitt 3 x 2,5 mm^2 durch die Kabelführung (Abb. 14 - Pos. A) ziehen und gemäß Abb. 15 an das Klemmenbrett anschließen.
Nach erfolgtem Anschluss ist zu überprüfen, dass die Speisespannung, bei funktionierendem Gerät, innerhalb einer Toleranzgrenze von ± 10% liegt.
ACHTUNG! Das biegsame Kabel zum Anschluss an die elektrische Leitung muss Eigenschaften aufweisen, die nicht unter denen eines Kabels mit Gummiisolierung HO7RN-F liegen dürfen und muss einen Nennquerschnitt haben, der für die Bedarfsspitze geeignet ist.
ACHTUNG! Das Gerät muss wirksam geerdet werden.
Zu diesem Zweck befindet sich an der Anschlussklemmenleiste die Klemme (Abb. 15) mit dem entsprechenden Symbol, an die der Schutzleiter anzuschließen ist.
Die Geräte sind außerdem in ein Äquipotentialsystem mit einzubeziehen, die dafür vorgesehene Klemme befindet sich auf der Rückseite des Gerätes (Abb. 14 Pos. B). Sie ist mit dem Symbol ⏚ gekennzeichnet .
ACHTUNG! Der Hersteller übernimmt keine Haftung, falls die oben genannten Unfallverhütungsnormen nicht beachtet werden.

3 BETRIEB

3.1 EINLEITENDE KONTROLLMASSNAHMEN

ACHTUNG! Bevor das Gerät in Betrieb gesetzt und programmiert wird, ist zu überprüfen, dass:
alle elektrischen Anschlüsse und die Erdung korrekt durchgeführt wurden;
der Anschluss für Gas und Verbrennungsgase ordnungsgemäß durchgeführt wurde;
sämtliche Anschlussarbeiten müssen von einem konzessionierten Fachmann durchgeführt werden.

3.1.1 DÜSENKONTROLLE

Prüfen Sie, ob die Geräteausführung (Kategorie und eingestellte Gasart) mit der örtlich vorhandenen Gasfamilie und Gasgruppe übereinstimmt. Falls nicht, ist zunächst eine Umstellung auf die vorhandene Gasfamilie oder Anpassung an die vorhandene Gasgruppe vorzunehmen.
Das Gerät ist mit den für die Nennwärmebelastung entsprechenden Düsen zu betreiben (siehe "Technische Daten" - TAB.1).
ACHTUNG! Die Ventil-Regelschrauben dürfen nicht verstellt werden, diese werden werksseitig eingestellt und versiegelt.

3.1.2 KONTROLLE DER WÄRMELEISTUNG BEI FLÜSSIGGAS (G30-G31)

Die Nennwärmeleistung wird mit der Düse erreicht, die in der Düsentabelle angegeben ist (siehe Technische Daten TAB.1); die Luftbuchse (Abb.21 Pos. D) muss die Quote X haben = siehe Technische Daten TAB.1.
Die Betriebsmöglichkeit hängt vom verfügbaren eingangsseitigen Druck ab (siehe Technische Daten TAB.1):

Sollte der Druck am Aufstellort außerhalb des zulässigen Anschluss-Druckbereichs liegen, ist dies dem Installateur mitzuteilen; in diesem Fall darf keine Inbetriebnahme vorgenommen werden, bis die Ursache geklärt und behoben wurde.

3.1.3 KONTROLLE DER WÄRMELEISTUNG BEI ERDGAS (G20-G25)

Die Nennwärmeleistung wird mit der Düse erreicht, die in der Düsentabelle angegeben ist (siehe Technische Daten TAB.1); die Luftbuchse (Abb.21 Pos. D) muss die Quote X haben = siehe Technische Daten TAB.1.
Die Betriebsmöglichkeit hängt vom verfügbaren eingangsseitigen Druck ab (siehe Technische Daten TAB.1):
Sollte der Druck am Aufstellort außerhalb des zulässigen Anschluss-Druckbereichs liegen, die Gasversorgungsgesellschaft benachrichtigen und keine Inbetriebnahme vornehmen, bevor die Ursache nicht geklärt und behoben ist.
ANMERKUNG! eine zusätzliche Überprüfung kann mit der volumetrischen Analyse durchgeführt werden.

3.1.4 KONTROLLE DES ANSCHLUSSDRUCKS

Der Anschlussdruck ist mit einem Flüssigkeits-Druckmessgerät (z.B. U-Manometer, Auflösung mind. 0,1 mbar) zu messen.
Dazu wie folgt vorgehen:
- Die rechte seitliche Platte demontieren (Abb. 20 Pos. C).
- Die Dichtschraube im Inneren des Ventils lockern (Abb. 17 Pos. A)
- U-Manometer beim Druckanschluss anschließen;
- Gerät gemäß Gebrauchsanweisung in Betrieb setzen;
- Druck messen;
- Gerät gemäß Gebrauchsanweisung abschalten.
- U-Manometer abnehmen;
- Dichtschraube festschrauben (Abb. 17 Pos. A).
- Die rechte seitliche Platte wieder montieren (Abb. 20 Pos. C).

ANMERKUNG! Der Druck muss bei funktionierenden und allen Backkammern gemessen werden.

3.1.5 KONTROLLE DER PRIMÄRLUFTEINSTELLUNG

Die Luftbuchse (Abb.21 Pos. D) muss die Quote X haben = siehe Technische Daten TAB.1.

3.2 INBETRIEBSETZUNG DER BACKKAMMER

ACHTUNG! Die Glasscheibe und die Tür erhitzen sich während des Ofenbetriebs; nicht berühren, da es ansonsten zu Verbrennungen kommen kann.
Am rechten vorderen Ständer der Backkammer sind zwei Steuerpaneele angebracht, deren Steuerung in Abbildung 18 gezeigt werden.
1. Hauptschalter (ON/OFF)
2. Sicherheitsthermostat (Reset)
3. Temperaturregler (+ up / - down)
4. Anzeige der eingestellten Temperatur (Set Point)
5. Anzeige der effektiven Temperatur
6. Taste für die Backkammerbeleuchtung (Light)
7. Brennerentriegeltaste
8. Kontrolllampe Brenner
9. Ein-/Ausschalter Backkammer

ANMERKUNG! elektronische Einrichtungen ermöglichen eine genauere Einstellung des Backofens. Allerdings sind diese Einrichtungen empfindlicher als herkömmliche Schaltgeräte. Für eine längere Lebensdauer der Einrichtung wird deshalb empfohlen, die Tasten mit einem sanften Fingerdruck zu drücken, das Steuerpaneel keinen Schlägen bzw. grober Kraftanwendung auszusetzen.
Um das Gerät in Betrieb zu setzen, wie folgt vorgehen:
a) Den Hauptschalter (Abb. 18 Pos. 1) am oberen Steuerpaneel einschalten: der Schalter und das Elektronikpaneel leuchten auf.
b) Die gewünschte Backtemperatur mit Hilfe der entsprechenden Tasten eingeben (Abb. 18 Pos. 3). Der Wert wird am rechten Display angezeigt (Abb. 18 Pos. 4).
c) Die Backkammer durch Drücken der Einschalttaste (Abb. 18 Pos. 9) mit Strom versorgen: in der rechten oberen Ecke leuchtet eine rote Led auf.
d) Sobald die Zündelektrode des Brenners die Zündtemperatur erreicht hat, schaltet sich die rote Led der Kontrolllampe des betreffenden Brenners ein (Abb. 16 Pos. 8) und wenige Sekunden später zündet der Brenner.

Sollte 15/20 Sekunden nach Aufleuchten der Betriebslampe des Brenners dieser nicht zünden (Abb. 18 Pos. 8), leuchtet die Led der Entriegeltaste auf (Abb. 18 Pos. 7), diese weist auf eine Brennerstörung hin.
Dieses Sicherheitssystem spricht an, wenn mit Hilfe einer ionisierten Sonde am Brenner keine Flamme erfasst wird: wird die Sonde von der Flamme für einen Zeitraum von 5" nicht berührt, wird die Gaszufuhr zum Brenner geschlossen.
In einem solchen Fall ist zu überprüfen, ob der Gasabsperrhahn offen ist, 20 Sekunden warten und Brenner mit Hilfe der Entriegeltaste freigeben (Abb. 18 Pos. 7), dann den Startvorgang wiederholen.
ACHTUNG! Sollte die Led immer noch leuchten, bedeutet dies, dass der Brenner weiterhin blockiert ist; es könnte ein Defekt am Gerät vorliegen, deshalb den Kundendienst zuziehen.
ANMERKUNG! sobald die Backkammer (Abb. 18 Pos. 5) die eingestellte Temperatur (Abb. 18 Pos. 4) erreicht hat, schaltet sich der Brenner automatisch aus.
Sobald die Temperatur unter den eingestellten Wert (Abb. 18 Pos. 5) sinkt, schaltet sich der Brenner selbsttätig ein.
e) 450 °C (842°F) ist die höchste Temperatur, die eingestellt werden kann (Abb. 18 Pos. 4).
Wenn die Innentemperatur wegen einer Anomalie diese Höchstgrenze überschreitet, wird automatisch der Sicherheitsthermostat (Abb. 18 Pos. 2) ausgelöst, der den Brenner abstellt und somit den Betrieb unterbindet. Alle Leds der unteren Schalttafel zeigen durch Blinken den Alarmzustand an.

ACHTUNG! Die Strom- und Gasversorgung unterbrechen, das Gerät abkühlen lassen und einen Fachinstallateur mit den entsprechenden professionellen Befähigungen kontaktieren, der die Ursache für die Übertemperatur finden und beseitigen sowie überprüfen muss, dass keine Komponente des Gerätes beschädigt ist; bei Bedarf muss er die Komponente austauschen; den/die Brenner stets austauschen, da die durch die Temperaturüberschreitung entstandenen Deformationen bei der Benutzung zu einer Deflagration führen können; stets das Wärmeelement (Detail 32 Taf. A) austauschen.
Um das Gerät wieder in Betrieb setzen zu können, die Kappe des Sicherheitsthermostats abschrauben (Abb. 18 Pos. 2) und die darunter befindliche Taste leicht drücken.
Der kleine Druckschalter im Innern stellt den Thermostat zurück, die untere Schalttafel stellt das Blinken ein und das Gerät nimmt den normalen Betrieb wieder auf.
Die Schutzkappe (Abb. 18 Pos. 2) wieder am Sicherheitsthermostat anbringen, damit dieses Instrument nicht beschädigt werden kann, was die Funktion des Ofens beeinträchtigen könnte.
f) Die Taste "Light" (Abb. 18 Pos. 6) dient zum Ein- und Ausschalten der Beleuchtung im Inneren der Backkammer.
g) Um den Backofen auszuschalten, den Hauptschalter (Abb. 18 Pos. 1) betätigen.
Bei erneutem Einschalten zeigt das Steuerpaneel dieselben Werte, die beim Ausschalten vorhanden war.

3.3 INBETRIEBSETZUNG DES GÄRSCHRANKS

Auf dem rechten vorderen Ständer des Gärschranks ist das Steuerpaneel angeordnet (siehe Abbildung 19).
1. Kontrolllampe (ON/OFF).
2. Ein-/Ausschalter der Innenbeleuchtung (Light).
3. Thermostat zum Einschalten und Einstellen.

Um den Gärschrank in Betrieb zu setzen wie folgt vorgehen:
a) Zum Einschalten des Schrankes den Thermostat drehen (Abb. 19 Pos.3). Die Kontrolllampe leuchtet auf (Abb. 19 Pos. 1).
b) Temperatur einstellen, die maximal einstellbare Temperatur beträgt 65 °C (149°F).
c) Um den Gärschrank auszuschalten, den Thermostat wieder auf 0 drehen (Abb. 19 Pos. 3).

3.4 BETRIEBSKONTROLLE

Nachdem die Backkammern und die Gärzelle gemäß der Punkte 3.2 und 3.3 eingeschaltet wurden, muss die Funktion des Geräts kontrolliert werden.
Den korrekten Rauchabzug kontrollieren.
Das einwandfreie Zünden und die Stabilität der Brennerflamme kontrollieren.

3.5 UMSTELLUNG BZW. ANPASSUNG

Alle Operationen müssen von Fachpersonal mit vorschriftsmäßiger Lizenz ausgeführt werden.
Bevor der Anschluss des neuen Gases erfolgt, überprüfen, dass der Speisedruck des Gerätes dem in Tabelle 1 genannten Wert entspricht; dieser Druck muss auf Dauer garantiert werden.
Liegt der eingangsseitige Druck außerhalb der angegebenen Werte, die Gasversorgungsgesellschaft informieren und das Gerät nicht in Betrieb setzen, bevor die Ursache gefunden und behoben wurde.
Die Umstellung auf eine andere Gasart (z.B. von Erdgas auf Flüssiggas) erfordert den Austausch der Hauptbrennerdüse; dazu verweisen wir auf die Tabelle "Technische Daten TAB.1".
Die erforderlichen Düsen werden in einem Beutel gemeinsam mit dem Gerät geliefert.
Für die Umstellung den Gashahn schließen, die vordere Schutzvorrichtung heben (Abb. 20 Pos. A) (bei P110G A auch die

Abdeckung Abb. 20 Pos. B demontieren), die Versiegelung der Düse entfernen, vom Brenner ausschrauben (Abb. 21 Pos. C), durch die neue Düse ersetzen und die Düse wieder mit einem Tupfer roten Lacks versiegeln.
Die Versiegelung von der Primärluftbuche entfernen und die Buchse (Abb. 21 Pos. D) auf die Quote X einstellen = siehe Technische Daten TAB.1.
Die Primärluftbuchse mit einem Tupfer roten Lacks versiegeln.
ACHTUNG! Wurde eine Umstellung laut Punkt 3.5 durchgeführt, muss das Typenschild mit den korrekten Daten in Position A über dem alten Schild angebracht werden (Abb. 3).

3.6 AUSSERBETRIEBSETZUNG

- Die Hauptschalter des Geräts (Abb. 18 Pos. 1) und des Gärschranks (Abb. 19 Pos. 3) abschalten.
- Die Stromversorgung unterbrechen, indem die Hauptschalter außerhalb des Geräts ausgeschalten werden.
- Den Gashahn schließen.

4 WARTUNG

4.1 SICHERHEITSHINWEISE

ACHTUNG! Vor den Wartungsarbeiten ist die Gaszufuhr durch Schließen des Haupthahnes und die Stromzufuhr durch Betätigung der Trenneinrichtung zu unterbrechen, die sich außerhalb des Geräts und/oder des Gärschranks befinden.
Diese Maßnahmen sind Voraussetzung für die Erhaltung eines guten Gerätezustandes und ihre Nichteinhaltung könnte zu schweren Schäden führen, die von den Garantieleistungen ausgeschlossen sind.

4.2 REINIGUNG

Täglich den Backofen außen mit einem trockenen Lappen reinigen (Abb. 22). Zur Außenreinigung unter keinen Umständen Lösemittel, Reinigungsmittel mit chlorierten oder abreibenden Substanzen sowie keine Kratzschwämme, Bürsten oder Schaber aus normalem Stahl verwenden.
ACHTUNG! Das Gerät darf keinesfalls mit einem direkten Wasserstrahl bzw. Hochdruckreiniger abgespritzt werden.
Die Türscheiben aus gehärtetem Glas nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind.
ACHTUNG! Reinigen Sie den Garraum jeden Tag gründlich von eventuellen Fettrückständen, da diese explodieren könnten
ACHTUNG! Für die Reinigung der Backkammer dürfen keine gesundheitsschädlichen Reinigungsmittel verwendet werden.
ACHTUNG! Bei außerordentlichen Reinigungsarbeiten, die ein Verstellen des Ofens erfordern, müssen nachstehende Operationen von Fachpersonal durchgeführt werden: die unter Punkt 4.1 genannten Vorgänge durchführen, das Abluftrohr demontieren, die Gas- und Stromzufuhr unterbrechen, die Bügel zur Positionierung des Ofens demontieren und die Bremsen der vorderen Rollen lösen; dann die Reinigungsarbeiten durchführen; am Ende in umgekehrter Reihenfolge vorgehen, um das Gerät wieder betriebsbereit zu machen.
ACHTUNG! In regelmäßigen Abständen (mindestens einmal jährlich) und bei jeder Betriebsstörung muss das Gerät von einem Fachtechniker kontrolliert werden, um den Zustand des Geräts zu überprüfen, insbesondere den Zustand des Brenner, der bei jeder Art von Störung unverzüglich auszutauschen ist.
Bei Eingriffen am Gaskreis für eventuelle Wartungsarbeiten muss für die Abdichtung LOCTITE 577 verwendet werden.

5 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

5.1 SICHERHEITSHINWEISE

ACHTUNG! Außerordentliche Wartungsarbeiten dürfen nur durch Fachpersonal von eingetragenen Firmen durchgeführt werden.
Vor den Wartungsarbeiten ist die Gaszufuhr durch Schließen des Haupthahnes und die Stromzufuhr durch Betätigung der Trenneinrichtung zu unterbrechen, die sich außerhalb des Geräts und/oder des Gärschranks befinden. Diese Maßnahmen sind Voraussetzung für die Erhaltung eines guten Gerätezustandes und ihre Nichteinhaltung könnte zu schweren Schäden führen, die von den Garantieleistungen ausgeschlossen sind.
ACHTUNG! In regelmäßigen Abständen (mindestens einmal jährlich) und bei jeder Betriebsstörung muss das Gerät von einem Fachtechniker kontrolliert werden, um den Zustand des Geräts zu überprüfen, insbesondere den Zustand des Brenner, der bei jeder Art von Störung unverzüglich auszutauschen ist.
Bei Eingriffen am Gaskreis für eventuelle Wartungsarbeiten muss für die Abdichtung LOCTITE 577 verwendet werden.

5.2 AUSTAUSCH VON BACKKAMMERTEILEN

5.2.1 AUSTAUSCH DER LAMPE

Nachdem die im Abs. 5.1 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden, kann die Lampe und/oder die Lampenabdeckung im Innern der Backkammer wie folgt ausgewechselt werden:
- Die Abdeckung abschrauben (Abb. 23 Pos. A)) und die Lampe und/oder die Abdeckung austauschen (Abb. 23 Pos. B).
- Die Abdeckung wieder festschrauben.

5.2.2 AUSTAUSCH DER ZÜNDEINRICHTUNG

Nachdem die im Abs. 5.1 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden, ist für den Austausch der Zündkerze folgendermaßen vorzugehen:
- Die vordere Schutzabdeckung heben (Abb. 20 Pos. A).
- Den darunter befindlichen Deckel abnehmen.
- Die Befestigungsschrauben der Zündkerze ausschrauben.
- Das rechte Seitenpaneel durch Aufschrauben der vier Befestigungsschrauben ausbauen.
- Die Zündeinrichtung von der Platine abschließen (Pos. 23 Tafel A).
- Die Steckverbindungen der Zündkerze lösen.
- Zündkerze auswechseln (Pos. 16 Tafel A).
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.2.3 AUSTAUSCH DER FLAMMENÜBERWACHUNGSEIN-RICHTUNG

Nachdem die im Abs. 5.1 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden, ist für den Austausch der Flammenüberwachungseinrichtung folgendermaßen vorzugehen:
- Die vordere Schutzabdeckung heben (Abb. 20 Pos. A).
- Die Schrauben ausschrauben und den darunter befindlichen Deckel abnehmen.
- Die beiden Befestigungsschrauben des Flammenfühlers lösen.
- Das rechte Seitenpaneel durch Aufschrauben der vier Befestigungsschrauben ausbauen.
- Die Verkabelung der Zündplatine lösen (Pos. 23 Tafel A).
- Die Flammenüberwachungseinrichtung auswechseln (Pos. 17 Tafel A).
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.2.4 AUSTAUSCH DES DIGITALEN PYROMETERS

Nachdem die im Abs. 5.1 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden, ist zum Austausch des digitalen Pyrometers für die Kontrolle des Backvorganges folgendermaßen vorzugehen:
- Die beiden Befestigungsschrauben des Pyrometers losschrauben.
- Die Verkabelung des Pyrometers lösen.
- Pyrometer austauschen (Pos. 29 Tafel A);
- In umgekehrter Reihenfolge alle Teile wieder einbauen, dabei ist die Polarität der Steckverbindungen zu beachten.

5.2.5 AUSTAUSCH DES THERMOELEMENTS

Nachdem die im Abs. 5.1 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden, ist zum Austausch des Thermoelements folgendermaßen vorzugehen:
- Die rechte Seitenabdeckung durch Lösen der vier Befestigungsschrauben abnehmen;
- die Befestigungsmutter des Thermoelements losschrauben .
- Die Verkabelung des Thermoelements lösen.
- Das Thermoelement auswechseln (Pos. 32 Tafel A).
- In umgekehrter Reihenfolge alle Teile wieder einbauen, dabei ist die Polarität der Steckverbindungen zu beachten.

5.2.6 AUSTAUSCH DER ZÜNDPLATINE

Nachdem die im Abs. 5.1 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden, ist für den Austausch der Zündplatin folgendermaßen vorzugehen:
- Die rechte Seitenabdeckung durch Lösen der vier Befestigungsschrauben abnehmen;
- Die Verkabelung der Zündplatine lösen.
- Die Zündplatine auswechseln (Pos. 23 Tafel A).
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.2.7 AUSTAUSCH DES TRANSFORMATORS

Nachdem die im Abs. 5.1 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden, ist für den Austausch der Transformators folgendermaßen vorzugehen:,
- Die rechte Seitenabdeckung durch Lösen der vier Befestigungsschrauben abnehmen.
- Die Verkabelung des Transformators lösen.
- Den Transformator austauschen (Pos. 18 Tafel A).
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.2.8 AUSTAUSCH DER GEHÄRTETEN TÜRSCHEIBE

Nachdem die im Abs. 5.1 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden, ist zum Austausch der gehärteten Türscheibe folgendermaßen vorzugehen:
- Die Befestigungsschrauben des vorderen Türrahmens entfernen.
- Den vorderen Türrahmen entnehmen.
- Die vordere Dichtung entfernen.

- Die gehärtete Scheibe (Pos. 3 Tafel A) austauschen, indem sie an der Vorderseite entnommen wird .
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.2.9 AUSTAUSCH DER GRIFFFEDER

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch der Grifffeder folgendermaßen vorzugehen:
- Das linke Seitenpaneel abnehmen, indem die vier Befestigungsschrauben losgeschraubt werden.
- Die Feder (Pos. 14 Taf. A) lösen, indem die zwei Fixiermuttern losgeschraubt werden.
- Die Feder ersetzen und die Spannung mit Hilfe der zwei Mutterschrauben einstellen.
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.2.10 AUSTAUSCH DES HITZEFESTEN BACKBODENS

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des Backbodens folgendermaßen vorzugehen:
- Die frontseitige Tür öffnen (Pos. 4 Taf. A).
- Den oberen Backboden mit Hilfe eines Schraubenziehers (Pos. 27 Taf. A) anheben.
- Den unteren Backboden mit Hilfe eines Schraubenziehers (Pos. 26 Taf. A) anheben.
- Die Backböden austauschen.
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.2.11 AUSTAUSCH DES SICHERHEITSTHERMOSTATS IN DER BACKKAMMER

Nachdem die im Abs. 5.1 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden, ist für den Austausch des Sicherheitsthermostats folgendermaßen vorzugehen:
- Die beiden Feststellschrauben lösen.
- Die Steckverbindungen vom Thermostat lösen.
- Das rechte Seitenpaneel abnehmen, indem die vier Feststellschrauben gelöst werden.
  - Die vordere Tür öffnen (Pos. 4 Taf. A) und die beiden Schrauben, die den Thermostatsensor blockieren, an der vorderen Oberseite der Backkammer lösen.
  - Den Sensor des Thermostates, der sich innerhalb der isolierenden Steinwolle befindet, herausnehmen, indem der betreffende Teil der Steinwolle mit einer Klinge entfernt wird (Abb. 24).
- Den Thermostat und den Sensor ersetzen (Pos. 19 Taf. A), falls notwendig auch die entfernte Steinwolle.
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.3 AUSTAUSCH VON TEILEN DES GÄRSCHRANKS

5.3.1 AUSTAUSCH DER LAMPE

Nachdem die Operationen des Punkts 5.1 durchgeführt wurden, kann die Lampe und/oder die Lampenabdeckung im Innern des Gärschrankes wie folgt ausgewechselt werden:
- Die Abdeckung abschrauben (Abb. 25 Pos. A)) und die Lampe und/oder die Abdeckung austauschen (Abb. 25 Pos. B).
- Die Abdeckung wieder festschrauben.

5.3.2 AUSTAUSCH DES KUGELGRIFFES AN DER TÜR

Nachdem die im Abs. 5.1 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden, ist für den Austausch des Kugelgriffes folgendermaßen vorzugehen:
- Die Türen des Gärschranks öffnen.
- Die Abdeckung abnehmen.
- Die innere Fixiermutter des Griffs lösen.
- Den Kugelgriff (Pos. 2 Tafel B) mit einem neuen austauschen und die Fixiermutter wieder anbringen.

5.3.3 AUSTAUSCH DES THERMOSTATS

Nachdem die im Abs. 5.1 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden, ist für den Austausch des Sicherheitsthermostats folgendermaßen vorzugehen:
- Die Feststellschrauben der Schalttafel lösen.
- Die Steckverbindungen vom Thermostat lösen.
- Den aufgedrückten Drehknopf (Pos. 5 Taf. B) des Thermostates abnehmen.
- Den Fixierring (Pos. 6 Taf. B) des Thermostates losschrauben.
- Den Sensor im Inneren des Gärschranks abnehmen.
- Den Thermostat und den entsprechendem Sensor austauschen (Pos.7 Taf. B).
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.3.4 AUSTAUSCH DES TÜRMAGNETS

Nachdem die im Abs. 5.1 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden, ist für den Austausch des Türmagnets folgendermaßen vorzugehen:
- Die Türen des Gärschranks öffnen.
- Den Seegerring abnehmen.
- Den Magnet austauschen.

5.3.5 AUSTAUSCH DES THERMOSTATKNOPFES UND DES BEFESTIGUNGSRINGES

Nachdem die im Abs. 5.1 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden, ist für den Austausch des Thermostatknopfes und des Befestigungsringes, der außerhalb des Gärschrankes erfolgt, folgendermaßen vorzugehen:
- Den aufgedrückten Kopf (Pos. 5 Taf. B) des Thermostats abnehmen.
- Den Befestigungsring abdrehen (Pos. 6 Taf. B).
- Den Knopf und/oder den Befestigungsring austauschen.

5.3.6 AUSTAUSCH DER GELBEN KONTROLLLAMPE UND/ODER DES LICHTSCHALTERS

Nachdem die im Abs. 5.1 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden, ist für den Austausch der gelben Kontrolllampe und/oder des Lichtschalters folgendermaßen vorzugehen:
- Die Befestigungsschrauben der Schalttafel lösen.
- Die Steckverbindungen von der betreffenden Kontrolllampe und/oder vom Lichtschalter lösen.
- Die gelbe Kontrolllampe austauschen (Pos.14 Taf. B).
- Den Lichtschalter austauschen (Pos.4 Taf. B).
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.3.7 AUSTAUSCH DER WIDERSTÄNDE

Nachdem die im Abs. 5.1 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden, ist für den Austausch der Widerstände folgendermaßen vorzugehen:
- Die Befestigungsschrauben lösen.
- Die Anschlüsse der Widerstände abnehmen.;
- Die Widerstände entnehmen (Pos. 10 Taf. B).
- Die neuen Widerstände in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

6 LÄRMBELASTUNG

Unter Beachtung der Vorschrift hinsichtlich der Lärmentwicklung von Maschinen vom 18. Januar 1991, wird bestätigt, dass dieses Gerät ein technisches Arbeitsmittel ist, das keinen Lärm verursacht und auch unter besonderen Arbeitsbedingungen den Geräuschpegel von 70 dB (A) nicht überschreitet.

7 ERSATZTEILKATALOG

Inhaltsverzeichnis der Tafeln

Taf. A Gesamtansicht Backkammer
Taf. B Gesamtansicht Gärschrank
Taf. C Schaltplan Backkammer
Taf. D Schaltplan Gärschrank

ANGABEN, DIE BEI DER BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN NOTWENDIG SIND

Bei der Bestellung von Ersatzteilen sind folgende Angaben erforderlich:
- Seriennummer
- Gerätetyp
- Bezeichnung des Teiles
- benötigte Menge